**Hoppys Saison Garden CraB**

**Saison (25 B)**

***Type:*** Tout Grain  
***Volume Brassin:*** 24,00 L  
***Volume en début d'Ébullition:*** 31,60 L  
***Durée d'Ébullition:*** 60 min  
***Volume à fin d'Ébullition:*** 27,60 L  
***Volume Final à l'Embouteillage:*** 22,00 L  
***Fermentation:*** Ale, Two Stage

***Date:*** 13 Nov 2021  
***Brasseur:*** JacK Sp@rO  
***Assistant:***   
***Équipement:*** Brewster Beacon 70  
***Efficacité:*** 71,70 %  
***Efficacité Estimée:*** 79,2 %  
***Note:*** 30,0

***Notes de Dégustations:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingrédients | | | | | |
| **Quantité** | **Nom** | **Type** | **N°** | **% du Total** | **Volume** |
| 3,00 kg | Pilsner (2 Row) Bel (3,9 EBC) | Grain | 1 | 51,7 % | 2,70 L |
| 1,50 kg | Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC) | Grain | 2 | 25,9 % | 1,35 L |
| 1,00 kg | Wheat Malt, Bel (3,9 EBC) | Grain | 3 | 17,2 % | 0,90 L |
| 0,30 kg | Rye Malt (9,3 EBC) | Grain | 4 | 5,2 % | 0,27 L |
| 2,00 g | Columbus (Tomahawk) [15,80 %] - ébullition 60,0 min | Houblons | 5 | 3,2 IBUs | - |
| 1,50 g | Ascorbic Acid (Ebullition 5,0 mins) | Divers | 6 | - | - |
| 49,00 g | Galena [12,50 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C | Houblons | 7 | 7,9 IBUs | - |
| 34,00 g | Centennial [10,00 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C | Houblons | 8 | 4,4 IBUs | - |
| 30,00 g | Chinnok [12,00 %] - Aromatique 20,0 min, 80,0 C | Houblons | 9 | 4,6 IBUs | - |
| 1,0 pkg | French Saison Ale (Mangrove Jack's #M29) | Levures | 10 | - | - |

**Densité, Alcool et Couleur**

***Densité Initiale Estimée:*** 1,051 SG  
***Densité Finale Estimée:*** 1,001 SG  
***Alcool par Volume Estimé:*** 6,6 %  
***Amertume:*** 20,1 IBUs  
***Couleur Estimée:*** 7,5 EBC

***Densité Initiale Mesurée:*** 1,046 SG  
***Densité Finale Mesurée:*** 1,008 SG  
***Alcool par Volume Réel:*** 5,0 %  
***Calories:*** 424,4 kcal/l

**Profil de Brassage**

***Nom du Profil:*** Temperature Mash, 1 Step, Light Body  
***Eau de Rinçage:*** 7,35 L  
***Température de Rinçage:*** 75,6 C  
***Température Ajustée pour l'Équipement:*** FALSE  
***pH de la Maîsche Estimé:*** 5,71  
***pH de la Maîsche Mesuré:*** 5,20

***Poids Total des Grains:*** 5,80 kg  
***Température des Grains:*** 16,0 C  
***Température de la Cuve:*** 22,2 C  
***pH de la Maîsche Ciblé:*** 5,20  
***Ajout d'Acide au Brassage:*** Aucun  
***Ajout d'Acide au Rinçage:*** Aucun

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Paliers de brassage | | | |
| **Nom du palier** | **Description** | **Palier T°** | **Durée du palier** |
| Saccharification | Ajouter 30,06 L d'eau à 66,4 C | 63,0 C | 50 mn |
| non fermenticibles | Monter à 68,0 C en 10 min | 68,0 C | 20 mn |
| Mash Out | Ajouter 0,00 L d'eau à 75,0 C | 75,0 C | 10 mn |

***Rinçage:*** Rinçage continu avec 7,35 L d'eau à 75,6 C

***Notes de Brassage:*** Temperature mash for use when mashing in a brew pot over a heat source such as the stove. Use heat to maintain desired temperature during the mash.

**Carbonatation et Garde**

***Type de Carbonatation:*** Fût  
***Pression/Poids:*** 0,86 bar  
***Température d'Enfûtage/Embouteillage:*** 7,2 C  
***Fermentation:*** Ale, Two Stage  
***Fermenteur:***

***Volumes de CO2:*** 2,3  
***Carbonatation Estimée:*** Fût avec 0,86 bar  
***Carbonatation (au Volume Mesuré):*** Fût avec 0,86 bar  
***Garde:*** 30,00 jours  
***Température de Garde:*** 18,3 C

**Notes**

M29 nickel, fruité poivré, plage de temp entre 28 et 32 degrés, j'avais kiffé.

*Créé avec* [*BeerSmith*](http://www.beersmith.com/)  
*Traduit par* [*BrassageAmateur.com*](https://www.brassageamateur.com/)